

食品名	原料等	アレルギー物質									
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他	
カルツオーネ(冷凍)	たまねぎ 鶏肉 トマトケチャップ 粒状植物性たんぱく しょうゆ おろしにんにく ビーフエキス調味料 砂糖 チキンエキス調味料 塩 香辛料 【皮】 小麦粉 還元水あめ 塩 植物油脂 大豆粉 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 香料 水			○	○ ○		○ ○				鶏肉 牛肉 鶏肉
絹厚あげ(冷凍)	豆乳 植物油 加工でん粉 凝固剤 トランスグルタミナーゼ(酵素) 水				○						
切り干し大根	大根										
銀ざけの塩こうじ焼き(冷凍)	銀ざけ 塩糍たれ(米こうじ、塩) 砂糖 発酵調味料										さけ
鶏卵. 全卵(生)	鶏卵	○									
香味塩ドレッシング(ボトル)	糖類(水あめ、砂糖) 醸造酢 塩 食用植物油脂 たまねぎ ねぎ チキンエキス 発酵調味料 小麦たんぱく発酵調味料 にんにく 酵母エキスパウダー しょうゆ こしょう しょうが レモン果汁 ねぎエキスパウダー 酸味料 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物 水			○	○						ごま 鶏肉

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
コールスロードレッシング(ボトル)	食用植物油脂 醸造酢 糖類(砂糖、水あめ) 塩 果汁(レモン、パインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉) 乳化剤 香辛料抽出物 香料 水									
米粉のケーキ(冷凍)	豆乳 砂糖 加工油脂 米粉 ココアパウダー 水あめ 植物油 調製豆乳粉末 こんにゃく加工品(水あめ、こんにゃく粉、でん粉) 清涼飲料水 発酵調味料 水 加工でん粉 トレハロース 増粘剤(カードラン、アルギン酸エステル) カラメル色素 乳化剤 炭酸Ca 膨張剤 安定剤(増粘多糖類) 香料 凝固剤 ピロリン酸第二鉄 メタリン酸Na				○					
米粉のブルーベリータルト(冷凍)	砂糖 米粉 豆乳 ショートニング 水あめ ブルーベリー果汁(濃縮還元) コーンフラワー 植物油 水溶性食物繊維 でん粉 粉末状植物性たんぱく 発酵調味料 こんにゃく加工品 水 加工でん粉 炭酸Ca ゲル化剤(増粘多糖類) ビタミンC 膨張剤 ピロリン酸第二鉄 香料 酸味料 増粘剤(キサンタンガム)				○					
じゃがいも団子(冷凍)	じゃがいも でん粉(じゃがいも) 砂糖 塩 水 加工でん粉									
ショルダーベーコン(短冊)	豚かた肉 塩 砂糖 香辛料(ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス)									豚肉
大根おろし(冷凍)	大根									
大豆(冷凍)	大豆				○					
だまこもち(冷凍)	うるち米 水									
たまねぎ(スライス・冷凍)	たまねぎ 大豆油				○					

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
でん粉(じゃがいも)	でん粉(じゃがいも)									
豆乳	原豆乳 水				○					
花豆コロッケ(冷凍)	白花豆 マッシュポテト たまねぎ じゃがいも 水 砂糖 塩 たんぱく加水分解物 こしょう ピロリン酸第二鉄 【衣】 パン粉 小麦粉 水			○	○					
ハンバーグ(冷凍)	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たんぱく 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たんぱく 酵母エキス トマトペースト ブドウ糖 塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 水 加工でん粉 セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄				○					鶏肉 豚肉 豚肉
ひじきぎょうざ(冷凍)	小麦粉(皮) 豚肉 キャベツ ひじき たまねぎ 鶏肉 パン粉 粒状小麦たんぱく 塩 砂糖 しょうゆ しょうが こしょう 水			○						豚肉 鶏肉

食品名	原料等	アレルギー物質								
		卵	乳	小麦	大豆	落花生	えび	かに	そば	その他
プレーンオムレツ(冷凍)	鶏卵 水 砂糖 醸造酢 塩 大豆油 加工でん粉	○				○				
ブロッコリー(冷凍)	ブロッコリー									
ほうれんそう(冷凍)	ほうれんそう									
ホールコーン(冷凍)	とうもろこし									
真ほっけの竜田揚げ(冷凍)	ほっけ でん粉(じゃがいも) しょうゆ みりん			○	○					

～その他のアレルギー関連注意事項～

○調理場・調理従事者・調理機器・器具・食器はアレルギー専用ではありません。注意して調理しておりますが、同じ調理場内で調理しておりますのでご了承ください。

○揚げ油は、ろ過して数回使用しているため、アレルゲンを含む原材料及び加工食品も調理しております。

○丸ごと食べられる魚は魚卵を含む場合がございます。また、魚介類（ちりめんじゃこ等の小魚）や海藻類には収穫の際に、えび、かに、いか等の混入の可能性があります。それらを調理過程において、完全に除去することはできませんのでご了承ください。

○製造業者からの食品内容報告時、最終加工品における特定原材料等の総タンパク質量が数 $\mu\text{g/ml}$ の濃度レベル又は数 $\mu\text{g/mg}$ 含有レベルに満たないこと等によりアレルギー症状を誘発する可能性が極めて低いため、アレルギー物質の表示を省略して報告を受けましたが、学校保健課判断によりアレルギー物質を原材料として使用していることから極微量であっても食物アレルギー症状が起きるのを避けるために表示をしております。